Rezept

Mangoessig

Ein Rezept von Mangoessig, am 11.11.2026

Zutaten

50-75 g getrocknete Mangos (andere Trockenfrüchte eignen sich auch, verleihen dem Essig aber kein so unglaublich intensives Aroma und nicht diese Farbe)

½ l Weißweinessig

gut verschließbare Flaschen (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa ½ l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Mangos in dünne Streifen schneiden und in ein sauberes Gefäß mit weiter Öffnung geben. Den Essig erwärmen (etwa 40 °C) und über die Mangostücke gießen, kurz durchschwenken und verschließen. Essig an einem dunklen, kühlen Ort 1 Woche durchziehen lassen, dabei mehrfach schwenken.

2. Dann den Essig durch ein feines Sieb filtern, die Mangostücke ausdrücken. Den Mangoessig in die Flaschen abfüllen, gut verschließen und bis zum Verschenken an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.